



COSAMI
CONSERVAS VEGETALES, S. L.

SALSA PIZZA

REGISTRO SANITARIO	26-958/LO
--------------------	-----------

1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.

Es la mezcla homogénea de tomate, almidón de maíz, sal, aceite vegetal, acidulante: ácido cítrico, albahaca, orégano, azúcar y especias.

Fecha de caducidad desde producción	Condiciones almacenamiento	Temperatura transporte
5 años.	18 - 25 ° C en ambiente seco.	Ambiente.

1.1. Denominación legal. Normativa legal vigente.

Salsa pizza. Reglamentación técnico – sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de salsas de mesa del RD 858/1984 del 28 de marzo B.O.E. 19/05/84. Corrección errores 27/12/84.

1.2. Composición - ingredientes.

Tomate, almidón de maíz, sal, aceite vegetal, acidulante: ácido cítrico, albahaca, orégano, azúcar y especias.

1.3. Descripción del tipo de embalaje.

TIPO	MATERIAL	DESCRIPCION
PRIMARIO	Hojalata	Lata 5 Kg.
SECUNDARIO	Bandeja cartón	Código 6/5 CIL.ESP 6 unidades Medidas:475 x 310 x 155
TERCIARIO	Lamina de polietileno	Color natural, Galga 320, Bobina ancho 0.65
OTROS	Madera	Palet 80 x 120

2 DATOS ANALÍTICOS.

2.1 Características organolépticas.

Estado físico	Olor	Color	Sabor
Homogéneo líquido espeso.	Típico a salsa pizza.	Rojo típico a salsa pizza.	Típico a salsa pizza.

2.2 Características físico-químicas.

Peso neto	Ph	° Brix	% Acidez	% Cloruros	Consistencia
4000 g	< 4.20	> 12	0.46 – 0.56 %	1.30-1.50 %	< 4

2.3 Características microbiológicas.

Mesófilos aerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Mesófilos anaerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Lactobacilos (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Mohos y levaduras (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Termófilos aerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1
Termófilos anaerobios (30°C)(ufc/1-2g)	< 1

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	221



COSAMI
CONSERVAS VEGETALES, S. L.

3 LOTE

Marcado en la etiqueta, fecha de caducidad (día-mes-año). Marcado en la tapa lote que se establece mediante los criterios y seguimiento del calendario juliano.

4 INFORMACIÓN ALÉRGENOS/ OMG/ CELIACOS.

No contiene otros alérgenos externos.

	SI	NO
Cereales que contengan gluten		X
Crustáceos y productos derivados		X
Huevos y productos derivados		X
Pescado y productos derivados		X
Cacahuets y productos derivados		X
Soja y productos a base de soja (excepto aceite de soja)		X
Leche y sus derivados (incluida lactosa)		X
Frutos de cáscara		X
Apio y productos derivados		X
Mostaza y productos derivados		X
Granos de sésamo y derivados		X
Anhídrido sulfuroso y sulfitos		X
Altramuces y productos a base de altramuces		X
Moluscos y productos a base de moluscos		X

Libres de gluten. Este producto esta incluido en la guía FACE.

Libres de OMG.

5 POBLACIÓN CONSUMO.

Destinado a población en general. Apto para celíacos.

6 INSTRUCCIONES DE USO

Listo para el consumo.

Condiciones tras la apertura del envase:

- De almacenamiento (Tª): Refrigeración 4 – 8 °C.
- Vida útil del producto: 5 Días.

Verter el contenido en un recipiente no metálico para conservar en frigorífico.

Aprobado por	Firma	Sello	Rev	FT
Javier Romera Alonso Fecha: 27/11/09			06	221